



**ALIMENTARE
FRESCO**
SPECIALITÀ ITTICHE

UOVA DI TROTA GR.200X12



Naturalmente, buoni!

**CODICE
13451**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Uova di Trota iridea, allevato in Trentino, raccolte unicamente tra novembre e febbraio con un metodo che salvaguarda la vita del pesce, lavorate artigianalmente con salatura a mano e conservate al naturale, previa pastorizzazione, senza coloranti né conservanti.

Allenate ed alimentate in modo naturale, i pesci che producono queste uova devono raggiungere almeno i 2/3 anni d'età.

INGREDIENTI

Trota (*Oncorhynchus mykiss*), sale.

Allergeni: PESCE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: asciutto e compatto

Consistenza: media

Colore: rosso

Odore: di pesce lieve, appena accennato

Sapore: equilibrato e sapido

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 365 giorni ad una temperatura tra 0°C e +3°C.

UTILIZZO

Ottima alternativa al caviale tradizionale. Da consumare crude, accompagnate da bollicine, sono sfiziose su crostini con burro fresco, a guarnizione di tartine e primi piatti di pesce. Con il loro gusto sapido ma equilibrato, rendono le pietanze gustose e ricercate. Prodotto pronto da gustare.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it